İŞKEMBELİ NOHUT YAHNİSİ

700 gr işkembe
2 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvı yağ
3 adet soğan
1 adet domates
4 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
3 diş sarımsak
Yarım adet limon suyu

İşkembeyi temizleyip ılık suyla iyice yıkayın. Tencerede üzerini iki parmak geçene kadar su doldurun. Bir taşım kaynattıktan sonra süzüp yıkayın ve tekrar üzerini dört parmak geçene kadar soğuk su doldurun. İçine aromatik malzeme olarak, bir adet parçalanmış soğan, üç diş sarmısak, yarım limon suyu, bir çorba kaşığı sanayağı ve tuz ekleyin. 2-4 saat arası (yumuşayana kadar) yavaş yavaş kaynatın. Pişerken suyu eksilirse, su ilave edin ve üzerinde oluşan köpükleri alın.
Bir gün önceden ıslattığınız nohutu yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini iki parmak geçene kadar soğuk su doldurup bir taşım kaynatın ve süzün. Tekrar üzerini dört parmak geçene kadar soğuk su doldurup kapağını kapatın. Yavaş yavaş kaynatarak bir saat civarında, nohutlar yumuşayana kadar pişirin ve sonra süzün. İki adet soğanı soyup ince ince doğrayın. Sivri biberi temizleyip yuvarlak şekilde dilimleyin. Domatesi soyduktan sonra fındık büyüklüğünde kesin. İşkembeyi sudan alarak 3 cm uzunluğunda ve 1 cm eninde parçalara doğrayın. Diğer bir yanda bir tencerede soğanları sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. Sivri biber, domates ve salçayı ekleyip 2 dakika daha kavurun. Nohut, işkembe, tuz, biber ve bir litre (beş su bardağı) işkembe suyu ilave edip yavaş yavaş 20 dakika kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:119854 • adı:İşkembeli Nohut Yahnisi • gönderen:Abbas Y. • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:06